

## E ORA, CHI GOVERNA, LO FACCIA NELL'INTERESSE DEI CITTADINI



di Massimiliano Dona  
presidente  
Unione Nazionale Consumatori  
@MassiDona

Terminata la campagna elettorale, viene il momento di mettersi al lavoro per dare un Governo (possibilmente stabile) a questo Paese e, soprattutto, per dare concretezza alle molte promesse fatte agli elettori. Con l'Unione Nazionale Consumatori abbiamo individuato alcune priorità per alzare il livello di tutela garantito ai consumatori. Cominciamo dalle doverose iniziative tendenti alla riduzione delle tasse. Se ne è parlato molto in campagna elettorale, ma è interessante notare che in pochi sembrano interessarsi alle tasse più odiose, cioè quelle "invisibili", quelle che nessuno si accorge di pagare (come i bolli, le accise sui carburanti o gli oneri di sistema che paghiamo nella bolletta della luce). Queste, colpendo ricchi e poveri in egual misura, contribuiscono a ridurre in povertà chi già fatica ad

arrivare alla fine del mese. La povertà delle famiglie è una vera emergenza: perciò è necessario estendere il Reddito d'inclusione (Rei) e il "bonus energia". Ma soprattutto ci piacerebbe che si affrontasse un tema uscito dall'agenda politica: per colpa delle mancate liberalizzazioni, in Italia abbiamo il triste primato di avere le banche, le assicurazioni, l'energia più care d'Europa. Tutte spese obbligate che contribuiscono a impoverire le famiglie e che riducono la competitività delle nostre imprese: uno spread di cui, purtroppo, nessuno sembra volersi occupare. Squilibri in cui si può intervenire, magari ricavandoci denaro utile a favore dei più deboli. Vedi ciò che abbiamo considerato con l'Unione Nazionale Consumatori: sanzionare gli abusi con multe proporzionali all'illecito guadagno ottenuto con una pratica illegittima. 🗣

## IL PESCE POVERO NON ESISTE



di Gabriele Chiodi  
Seafood Summit  
@Chiodi\_Cons

Per antonomasia il pesce, in particolare quello azzurro, è ricco di principi nutrizionali nobili, i famosi acidi polinsaturi Omega 3, che lo rendono oggi un alimento sano, particolarmente adatto all'alimentazione dei bambini per un corretto sviluppo del sistema nervoso e utile a prevenire l'eccesso di colesterolo nel sangue, causa principale d'infarto e malattie cardiovascolari negli adulti. La colatura di alici di Cetara è considerata un condimento di grande gourmet, un'eccellenza gastronomica offerta a prezzi impensabili sino a pochi anni fa, così come le sardelle sottosale o marinate che nei tempi addietro era il cibo nutriente ed economico delle famiglie meno abbienti. Era il frutto del lavoro delle mogli dei pescatori che conservavano il prodotto sotto sale o lo marinavano sapientemente con l'aceto, per venderlo nei mesi in cui non era possibile andare

in mare. In merito forse non tutti sanno che noi italiani abbiamo insegnato, persino agli spagnoli, a salare le acciughe del Mar Cantabrico, divenute poi un'eccellenza e vendute a peso d'oro. Sulla costa del Mare Adriatico, nonostante il vistoso calo delle catture di pesce azzurro registrato negli ultimi anni, sono nate imprese specializzate nella lavorazione e trasformazione di prodotti ittici che realizzano piatti pronti da cuocere a base di filetti di sarde, sgombri e alici come la Little Fish di Riccione, per soddisfare le richieste dei clienti della gdo che si contendono il prodotto. Sono rifornite anche le mense scolastiche del territorio che educano le nuove generazioni a un consumo intelligente di pesce nostrano, considerato non più povero, bensì alimento attuale, salubre e particolarmente gustoso. 🗣